



MIDALIDARE
ESTATE

Rock'NRolla
2018



Химичен анализ:
Алкохолно съдържание: 14
об.%
Общи киселини: 6,2 г/л
Остатъчна захар: 3,2 г/л
pH: 3,35

Rock'NRolla е проект, вдъхновен от нашия живот и страстта ни към киното и музиката. Съотношението на сортовете в бленда е различно всяка година, но винаги обединява в себе си мощта на Каберне Совиньон, елегантният букет на Каберне Фран и финеса на Мерло.

Наименование и произход: Червено вино, бленд от Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло от България, ЗГУ Тракийска низина, Могилово. Собствени лозя на Мидалидаре: лозови масиви Каралиец и Дабовец (сертифициран за Био производство).

Сорт: Бленд от 50% Каберне Совиньон от Каралиец, 40% Каберне Фран от Дабовец и 10% Мерло от Каралиец.

Беритба: Гроздето се бере в ранните сутрешни часове, изцяло ръчно в касетки от 10-12 кг, незабавно се транспортира и охлажда в хладилна камера за 24 часа.

Записки по винопроизводството: Обраното грозде се сортира ръчно на два етапа: първо се сортират целите гроздове, отделят се чепките и започва сортиране на гроздовите зърна. Селектираното грозде постъпва по гравитационен път в неръждаеми ферментатори, чиято форма имитира бъчва и е проект на Мидалидаре. Извършва се настойване при контролирана температура с цел максимално извличане на багрилна материя и плодови аромати. Следва загряване на гроздовата каша и засяване с дрожди. Малка част от бленда ферментира в 400-литрови френски дъбови бъчви, останалата част – в неръждаеми съдове. Започва алкохолна ферментация при контролирана температура, която продължава 15-25 дни като при необходимост се извършва обливане на шапката (батонаж). След приключване на ферментацията виното се охлажда и престоява върху утайката за пост-ферментационно настойване за определен период от време. Прехвърля се в 225-литрови френски дъбови бъчви (барици) за съзряване. Протича млечно-кисела (малолактична) ферментация при контролиран температурен режим. Виното съзрява най-малко 12 месеца, следва груба филтрация и купажиране. Бутилира се необработено, поради което е възможно образуване на благородна утайка. Рок'НРола е отлежало регионално българско червено вино от Тракийска низина, бленд от качествено Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло от собствени лозя на Мидалидаре.

Дегустационни бележки: Наситен, тъмно червен цвят с леки керемидени оттенъци. Елегантен, сложен аромат на зрели червени плодове, пушек, кожа, пипер, подсилен от ванилия и мармаладени тонове. Отлична концентрация и прекрасен баланс, добра киселинност и богат вкус. Финалът е продължителен и запомнящ се.

Предложения за сервиране: Прекрасно се комбинира с печено или гриловано агнешко, Ростбиф, телешко, еленово или сърнешко месо, яхнии с червено вино, английски сирена и твърди сирена. Препоръчва се поднасяне в чаша тип Каберне/Мерло или Бордо (високо столче, широк балон, широк отвор) или в стандартна чаша за червено вино. Оптималната температура на сервиране е 16-18°C. Да се декантира поне два часа преди консумация.

Съхранение и зрялост: На тъмно и сухо място при температура 12-15°C. Готово за консумация, но ще развие потенциала си. Може да отлежава в бутилка 10 и повече години.